

[特集]「日本酒×チーズ」を大研究! ~一度知いたらヤミツキになる、チーズと日本酒の相性を探る!

[ほろよい手帖]

たこ 樽 る

2014 A
TARU No.3
36
(+税)

日本酒

meetsチーズ



椎名誠

立ち飲みがある町 新山ひろし

【巻頭言】酒ゴコロ、男ゴコロ

35
おかげ
創刊3

日本酒とチーズの「オイシイ可能性」

文と写真／友田晶子



夏のチーズ&和酒の会(2012年7月)



日本酒&チーズ相性研究会(2007年1月)



カマンベールにはワイン?
いやいや実は日本酒!

白カビに覆われたとろとろカマンベールには渋みのある赤ワイン?

意外なことにこれ、正解ではない。カビなどの菌を極力排除した新鮮なブドウ果汁で造るワインとカビで熟成を促すチーズは、ときにその味わいがケンカすると言われている。

ならばカビ＝麹を利用する日本酒なら無理なく合わせることができるはず。実際に食べ合わせてみても甘味とコクがたっぷりと感じられ、か

なり美味しい。

カビのチーズ以外でも、アミノ酸の塊である熟成ハードチーズは、日本酒にふんだんに含まれているアミノ酸と旨味の相乗効果で美味しい増えだし、新鮮さが身上のフレッシュチーズが持つクリーミーさと乳酸には、日本酒発酵に欠かせない乳酸菌の味わいがきれいにハーモニーを奏でてくれる。

チーズに日本酒、知っているようでは知らないこの組み合わせ、もつと楽しむべきではないだろうか。

日本でワインやチーズが広まつた

のは、1964年東京オリンピックや1970年大阪万博。80年代のバブルでぐっと身近になり、関連の専門学校もできた。私もこの頃勉強を始めたが、ワインにチーズはとにかく鐵則だった。日本酒業界とソムリエ業界のコラボで91年発足した

「日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(S.S.I.)」が日本酒とチーズの組み合わせを提案した。それは斬新だつたが、思い返せば、福井の田舎町で珍しいピザハウスを経営していた我家では40年以上前でも地酒とチーズが食卓にあった。日本人の味

覚に合わないわけがないという漠然とした思い。ならばきつちり検証しようと「専門家によるチーズと日本酒の相性検証」(07年総合情報サイトAll Aboutにて公開中)を行い、これを機にその組み合わせの妙にとりつかれた。

専門家も愛好家も、感嘆の組み合わせはコレ!

専門家検証では、酒類と料理の美味しい組み合わせルール「同じ風味を持つ酒と料理は合う」(同調)(ハーモニー)と「違う味わいが重なり第



地酒祭り春の陣・チーズ&和酒セミナー(2012年1月)



チーズ&和酒FBO塾(2012年5月)



たる

3の味を生む＝結婚(マリアージュ)」の法則通り、フレッシュチーズと生酒は爽快さの、ウォッシュと熟成酒は強い個性の、シェーブルと発泡清酒はクリーミーの、ハードチーズと純米生酛は旨味の「同調」が確認され、ブルーチーズと大吟醸・熟成酒は「第3の味」が確認された。

これをパーティやイベントに応用すると、まず感嘆の声が上がるのがシェーブルと発泡清酒。山羊乳が苦手な方にも受け入れられ、発泡清酒のオシャレさと相まって乾杯で大好評。また、初夏に旬を迎えるシェーブルには夏向きの軽快な酒を天の川

に見立てたセッティングで提供する。秋なら限定のモンドールとひやおろしを紅葉の下で。クリスマスには発泡清酒にフレッシュチーズケーキだ。

雪の頃ならお燶とともに。熱を加えるとろけるチーズはお燶と一緒にならより滑らかでクリーミーな風味を体感できる。これはほかの酒類ではないことだろう。

チーズを使った料理では、カマンベールのフライやクリームチーズの酒盃がけは今や定番。魚介のグラタンは旨味と酸味が豊かな生酛や山廃酒と素敵なバランスを楽しめる。ピッ

世界中のチーズと良縁が組める日本酒

今、日本酒は政府の後押しこともに「國酒」として輸出される酒となつた。世界中のチーズと日本の酒を楽しむ機会は確実に増えるはずだ。和酒とチーズの「オイシイ可能性」が世界で本領發揮するには、食やサービスの提供者が美味しい組み合わせを



トータル飲料コンサルタント。ソムリエとして酒類業界に携わり、洋酒・和酒と幅広く取り扱う。東京芸術学舎非常勤講師。ふくいの食アンドパサーダー、球磨焼酎大使。著書に日英バイリンガル「世界に誇る国酒～日本酒～」等

提案すべきと考えている。そこにあらだけではわからない新たな組み合を教えてくれる人が必要だ。例えば、ソムリエがいたからこそワインが身近になつたのと同様に、良縁には優れた仲人さんがいるように。私もチーズと日本酒の縁を結ぶおせつかい仲人になるべく試行錯誤の真っ最中である。